

SAB4304X



Familia de produse
Categorie
Sistem de vitalitate
Alimentare cu energie
Tip răcire


Suflantă Răcitoare
45 cm compact
Da
Electric
Ventilator asistat




Estetică


Estetică	Classica	Tip de oțel	Periat
Culoare	Oțel inoxidabil	Tip sticlă	Eclipsă
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Design	Flat	Mâner	Clasic
Finisaj componentă	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Efectul oțelului
Material	Oțel inoxidabil	Logo	Embossed

Programe/funcții


Nr. funcții de încălzire	5
Programe automate	52
N. funcții reci	5
Curățare automată	

Funcții reci

 Conservare	 Înghețare profundă	 Pre-răcire
---	--	--

 Răcire	 Răcire sticle
---	---

Funcții de încălzire

 Gătit la temperatură scăzută	 Dezghețare în funcție de timp	 Dovadă
---	---	--

 Gata de mâncat	 Dezghețare în funcție de greutate
---	---

Comenzi



Afișare/Ceas	TFT grafic, ecran tactil color	Afișaj limbi	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Nr. de limbi afișate	13	Setare control	Controlul tactil

Opțiuni



Alarmă pentru ușă deschisă	Da	Gătit cu termometru sondă	Da
Supraveghetor minute	Electronic	Răcire cu sondă	Da
Temporizatorul	1	Opțiunea demo Showroom	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da	Tonuri	Standard
Alte opțiuni	Blocare pentru copii, Mod test, Setări ceas, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Tonuri	Cronologie	Da, ultimele 10 funcții utilizate

Caracteristici tehnice

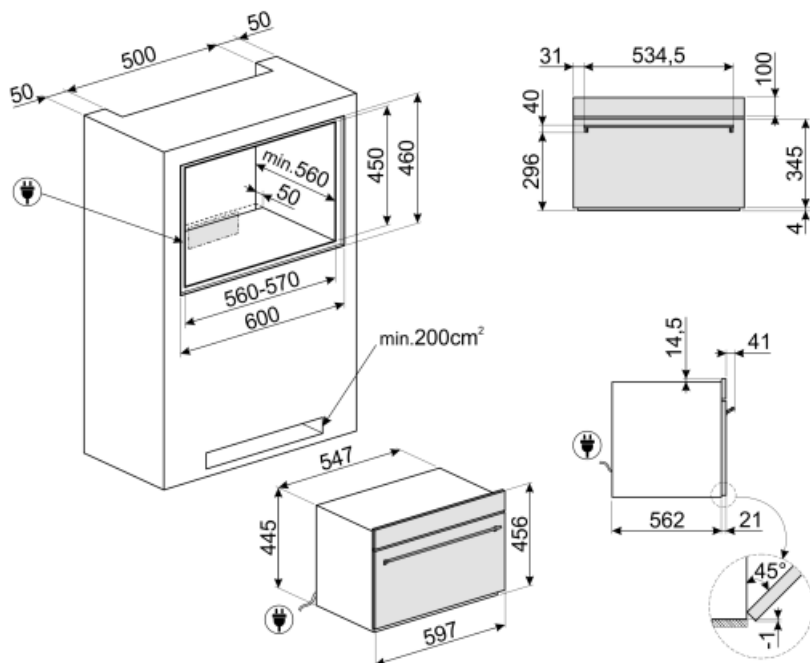
Tip compresor:	Standard	Nr. lumini	1
Tip gaz agent frigorific	R290	Tip lumină	Halogen
Refrigerant Quantity	130 g	Puterea de iluminare	20 W
Nivel de zgomot	48 dB(A)	Lumină atunci când ușa este deschisă	Da
Controlul temperaturii	Electronic	Element de încălzire superior – Putere	250 W
Temperatură minimă	-35 °C	Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard
Temperatură maximă	75 °C	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Oțel inoxidabil	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	3	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	225 x 475 x 360 mm
Tip rafturi	Rafturi metalice		

Accesorii incluse

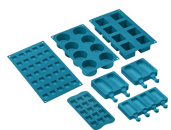
Grilă cu opritor posterior	1	Sondă de temperatură	Da
Grilă suport pentru sticle	1	Altele	Lavetă din microfibră

Conexiune electrică

Ștecher	(F; E) Schuko	Curent	2.5 A
Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50 Hz
Puterea nominală a conexiunii electrice (W)	270 W	Lungimea cablului de alimentare	200 cm


















Not included accessories



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

Symbols glossary (TT)

	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		Răcire: Permite răcirea rapidă a alimentelor, de la temperatura de 80/90 °C la 3 °C în mai puțin de 90 de minute, pentru a preveni creșterea bacteriilor, pentru a prelungi durata medie de viață a alimentelor și pentru a menține neschimbată calitatea alimentelor.
	Depozitare la rece: permite păstrarea alimentelor la temperatura dorită între -35 °C și +75 °C și servirea acestora la cea mai potrivită temperatură pentru a spori aromele și aromele.		Prerăcire: permite cavității să se răcească la -30 °C înainte de a introduce alimente în răcitorul de sablare, pentru a asigura cele mai bune rezultate de răcire și congelare. Se recomandă efectuarea unui ciclu de pre-răcire de 15 minute.
	Răcirea sticlelor: este posibilă răcirea rapidă a sticlelor de vin și băuturi, reducând nevoia de depozitare în frigider, cu economii considerabile de spațiu. Răcirea băuturilor are loc la aproximativ 1 °C pe minut.		Înghețarea profundă a alimentelor este un proces foarte rapid (de la temperatura de 0/90 °C la -18 °C în mai puțin de 270 min) care permite prelungirea duratei medii de viață a alimentelor (cu până la 70 % mai mult) și păstrarea aceluiași caracteristici organoleptice și nutriționale ale alimentelor proaspete, deoarece evită formarea macro-cristalelor, care distrug fibrele alimentelor.
	Electric		Curățare automată: un ciclu de uscare a cavității care urmează să fie executat cu ușa deschisă, pentru a elimina orice condens format în timpul utilizării.
	Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerințelor funcționale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.		Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.
	Gata de mâncat: Această funcție vă permite să păstrați alimentele în siguranță la temperatura frigiderului pe tot parcursul zilei și să le încălziți chiar înainte de întoarcere pentru a le încălzi, gata pentru a fi consumate.		Gătit la temperatură scăzută: Această funcție constă în gătirea alimentelor la o temperatură constantă, mai mică decât temperatura tradițională de gătit. Carnea are rezultate mai fragede și suculente, menținând o moliune pe care numai această tehnică de gătit o permite.
	Aluat/laurt: această funcție vă permite să creați condițiile perfecte pentru aluatul corect, menținând amestecul la temperaturi controlate pentru timpul dorit, evitând schimbările bruște ale nivelurilor de umiditate. Această caracteristică permite, de asemenea, crearea de iaurt de casă autentic.		Dezghețarea în timp sau în greutate: este posibilă dezghețarea rapidă și uniformă a alimentelor, fără a găti alimentele parțial și a afecta conținutul de proteine și cu compromiterea inevitabilă a calității. Procesul controlează temperatura, păstrând umiditatea naturală și parfumul alimentelor.
	Dezghețarea în timp sau în greutate: este posibilă dezghețarea rapidă și uniformă a alimentelor, fără a găti alimentele parțial și a afecta conținutul de proteine și cu compromiterea inevitabilă a calității. Procesul controlează temperatura, păstrând umiditatea naturală și parfumul alimentelor.		